

## 朝日町ワインについて (2)

### ーワインの造り方ー

お話 / 白田重明氏 (朝日町ワイン総務部長)

#### 〈ワインの造り方〉

ワインは大きく分けると赤ワインと白ワイン。原料は黒いぶどうと白いぶどうがある。

赤ワインは黒いぶどうからへたの部分だけ取り除いて皮ごとつぶしてタンクにいれワイン酵母を入れて温度管理をして攪拌しながら2週間くらい発酵させる。皮に含まれるうまみ成分を出してから搾るのが赤ワイン。皮に含まれている色素や種にある渋みなどが入るので、赤ワインは酸味があって渋みがあって少しくせがある。それをタンクに入れて2~3年熟成させる。

白ワインは白いぶどうをつぶしてすぐに搾り、果汁だけを発酵させる。皮の成分は搾る時に少し出るが、渋みや苦みがほとんどない。

ロゼは白ワインと同じ製法で黒いぶどうを使って作る。これが基本的な三種類のワインの造り方。

うちではやっていないが、赤ワインと白ワインを混ぜて造っているところもある。

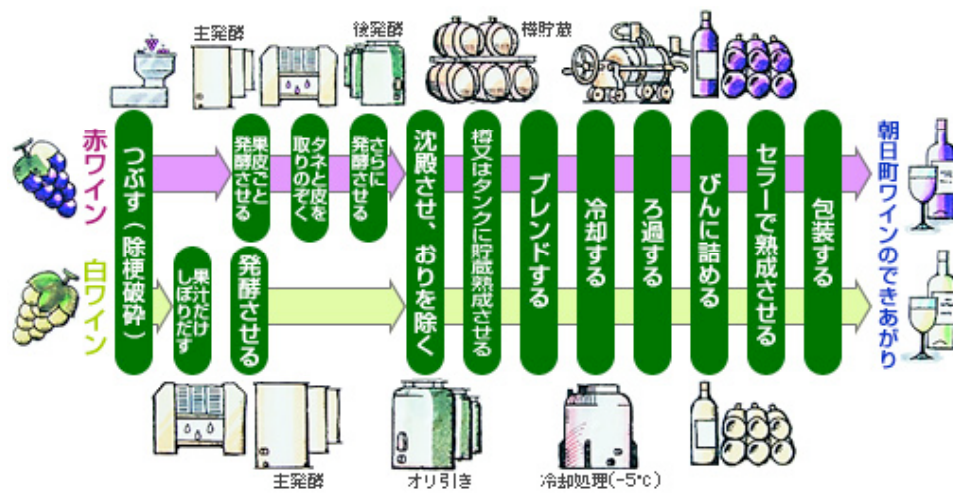
#### 〈30種類のワイン〉

赤ワインはボディがあり渋みなど味の幅がある。白ワインは軽めでフレッシュ感がある。

たとえば、通常の赤ワインは皮ごとの仕込みに2週間かかるが、それを4日位で抜けば、通常の三分の一のうすい色を出す事ができる。白ワインは皮をすぐに取り除かないで二、三日浸けてから取り除くと、皮のうまみが少し出る。

そんなふうになんかずつ製法を変える事により様々な味のワインを作ることができる。売店にある30種類のワインはそうやって造っている。

(平成22年2月朝日町エコミュージアム案内人の会研修会)



ワインの造り方

(朝日町ワインホームページより抜粋)



#### 白田重明 (しらた・しげあき) 氏

昭和32年(1957)生まれ。昭和50年に上山農業高校を卒業し山形朝日農協に就職。山形果実酒製造(有)に出向し、国税庁醸造試験所(東京都)へ研修。翌年研修を終了し、ワイン醸造に取り組む。以後、フランス、ドイツ、スペイン、アメリカなど数回のワイン海外研修を重ねる。国産ワインコンクールの審査員を第1回(平成15年)より4年間務める。有限会社朝日町ワイン総務部長。山形県ワイン酒造組合・事業推進委員長。